

PREPARATION DESHYDRATEE POUR BOUILLON DE BOEUF

SANS GLUTAMATE AJOUTE - SANS ALLERGENES MAJEURS

Codes : R301201 - R101231

DESCRIPTION

Produit poudre

LISTE D'INGREDIENTS

Sel ; maltodextrine ; arômes ; dextrose ; épice et plante aromatique ; viande de boeuf (2%) ; exhausteur de goût : 5'-ribonucléotide disodique (E 635) ; huile de tournesol ; antiagglomérant : silice colloïdale - auxiliaire technologique (E 551) ; colorant : caramel (E 150c)

SUGGESTION D'ETIQUETAGE

Enumération des ingrédients conformément au règlement 1169/2011/UE

MODE D'EMPLOI / DOSAGE

Diluer 18 à 20g de mix dans 1 litre d'eau tiède ou froide et porter à ébullition 2 à 3 minutes.

RENDEMENT

PRODUIT	EAU	Produit Reconstitué
18 à 20 g	1 litre	1.020 kg
1 kg	50 à 55 litres	51 à 56 kg

ACIDES GRAS TRANS Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix
Acides gras trans (g)	< 0,1

PROFIL PHYSICO-CHIMIQUE ET NUTRITIONNEL - Valeurs indicatives

	Pour 100 g de mix	Pour 100g de produit reconstitué Dosage 20 g de produit / litre
Valeur énergétique : Kcal	188	4
KJ	796	16
Lipides (g)	2	<0,1
Acides gras saturés (g)	< 1	<0,1
Glucides (g)	37	0,7
Sucres (g)	9	0,2
Protides (g)	5	0,1
Sel (NaCl) (g)	50	1
Sodium (mg)	19900	398
Fibres (g)	1	<0,1

NORMES MICROBIOLOGIQUES

Germes totaux	< 100 000/g
Coliformes totaux 30°C	≤ 1 000/g
Coliformes fécaux 44°C	≤ 10/g
ASR 46°C	≤ 30/g
Salmonella	absence/25 g
Staphylococcus aureus	< 100/g
Levures et moisissures	< 1 000/g

B u r e a u c o m m e r c i a l
6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81



PREPARATION DESHYDRATEE POUR BOUILLON DE BOEUF

SANS GLUTAMATE AJOUTE - SANS ALLERGENES MAJEURS

Codes : R301201 - R101231

DLUO / CONDITIONS DE STOCKAGE

24 mois A conserver entre 15 et 25°C
Dans l'emballage d'origine soigneusement fermé à l'abri de la lumière et de l'humidité

CONDITIONNEMENT

R301201 - En pots de 1 kg, par carton de 8
R101231 – En poches de 1 kg, par cartons de 10

ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)

Arachides et produits dérivés	absence
Fruits à coques et produits dérivés	absence
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence
Crustacés et produits dérivés	absence
Mollusques et produits dérivés	absence
Poissons et produits dérivés	absence
Oeufs et produits dérivés	absence
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	absence
Soja et produits dérivés	absence
Lupin et produits dérivés	absence
Graines de sésame et produits dérivés	absence
Moutarde et produits dérivés	absence
Céleri et produits dérivés	absence
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence

La maîtrise de notre HACCP allergènes est suffisante pour rendre négligeable le risque de contamination croisée pour les allergènes suivants : Crustacés, Arachides, Fruits à coques, Moutarde, Sésame (graines), Sulfites > 10 ppm, Lupin, Poisson et Mollusques.

Information OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

Information CONTAMINANTS

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

Remarque

L'information contenue dans cette fiche technique est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Ce produit est destiné à un usage alimentaire et n'est pas destiné à être consommé en l'état. Il convient que l'utilisateur se reporte à la législation en vigueur et vérifie au moment de la consultation que la présente fiche technique est à jour. Cette fiche technique annule et remplace toute fiche précédemment émise pour ce produit.
N'hésitez pas à nous contacter pour toute question

B u r e a u c o m m e r c i a l
6 Rue Robert Moinon
95190 GOUSSAINVILLE
Tél : 01.34.38.87.85
Fax : 01.34.38.87.81